GRAEF.

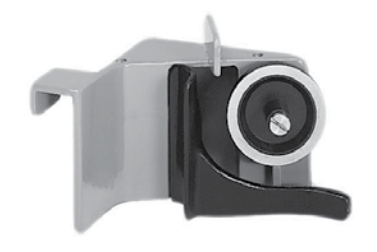
DE **Bedienungsanleitung Allesschneider**



MASTER M 80

Zubehör - erhältlich im GRAEF Online Shop

haushalt.graef.de/shop



Messerschärfer

Artikel-Nr. D 1002



Gezahntes Vollstahlmesser
Ø 17 cm
Artikel-Nr. 1731008



Vaseline

Artikel-Nr. 141842

Bitte beachten Sie, die Abbildungen können vom Original abweichen.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen- und Sachschäden führen.

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden Sicherheitshinweise:

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden am Gehäuse, dem Anschlusskabel und -stecker. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Bei Beschädigung der Anschlussleitung der Maschine darf diese nur durch den Hersteller oder seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Reparaturen dürfen nur von einem Fachmann oder vom Graef-Kundendienst ausgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur vom Graef-Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät u. seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und daraus resultierende Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder dem Reinigen stets vom Netz

zu trennen.

- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung verwendet zu werden.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise: in Mitarbeiterküchen für Läden und Büros; in landwirtschaftlichen Anwesen; von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; in Frühstückspensionen.
- Die Zuleitung immer am Anschlussstecker aus der Steckdose ziehen, nicht am Anschlusskabel.
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt ist.
- Lassen Sie vor der Weiterbenutzung des Gerätes eine neue Anschlussleitung durch den Graef-Kundendienst oder einer autorisierten Fachkraft installieren.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
- Niemals unter Spannung stehende Teile berühren. Diese können einen elektrischen Schlag verursachen oder sogar zum Tode führen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.
- Niemals das Gerät während des Betriebes transportieren.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen bedienen.
- Im Ruhezustand Einstellknopf im Uhrzeigersinn über Nullstellung hinaus bis zum Anschlag drehen, so dass die Anschlagplatte die Messerschneide überdeckt.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

- Fassen Sie nicht mit den Fingern an die Schneide des Messers. Diese ist sehr scharf und kann schwere Verletzungen verursachen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Reinigung oder bei Nichtbenutzung ausgeschaltet ist und nicht an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Kontrollieren Sie ob der Anschlag geschlossen ist (Messerschneide abgedeckt).
- Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.
- Gerät nicht im Wasser abspülen oder ins Wasser tauchen.
- Das Gerät darf weder ohne Schlitten noch Restehalter benutzt werden, es sei denn, Größe und Form des Schneidgutes lassen den Gebrauch des Restehalters nicht zu.

Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

- Entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- Entfernen Sie eventuelle Aufkleber am Gerät (nicht das Typenschild entfernen).

Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer festen, flachen, waagerechten und rutschfesten Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft aufgestellt werden.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an das scharfe Messer des Gerätes gelangen können.

Gefahrenquellen

Das sehr scharfe Messer kann Körperteile abschneiden. Gefährdet sind besonders Ihre Finger. Greifen Sie aus diesem Grund nicht in den Raum zwischen Anschlagplatte und Messer, so-

lange die Anschlagplatte nicht vollständig geschlossen ist d.h. unter „0“ gestellt ist.

Schneidgut

- Sie können mit dem Gerät Brot, Schinken, Wurst, Käse, Obst, Gemüse etc. schneiden.
- Schneiden Sie keinesfalls harte Gegenstände wie etwa gefrorene Lebensmittel, Knochen, Holz, Bleche oder Ähnliches.

Schneiden

- Legen Sie ein Tablett, einen Teller oder ähnliches unter das Gerät.
- Wählen Sie die gewünschte Schnittstärke.
- Schalten Sie das Gerät ein.
- Schneidgut leicht gegen die Anschlagplatte drücken und den Schlitten gleichmäßig gegen das Messe führen.

Hinweis: Weiches Schneidgut (z.B. Käse oder Schinken) lässt sich am besten gekühlt schneiden. Weiches Schneidgut lässt sich besser schneiden, wenn Sie es langsamer vorschieben. Beim Schneiden von Gurken oder Möhren ist es von Vorteil, wenn sie vorher auf eine gleiche Länge geschnitten werden und dann mit dem Restehalter zugeführt werden.

Restehalter

Das Gerät darf nicht ohne Restehalter benutzt werden, es sei denn, Größe und Form des Schneidgutes lassen dessen Gebrauch nicht zu.

Sobald die Größe oder Form des Schneidgutes den Gebrauch des Restehalters zulässt, muss dieser benutzt werden.

- Legen Sie die Reste oder das kleinere Schneidgut auf den Schlitten.
- Setzen Sie den Restehalter auf die Schlittenrückwand und legen Sie den Restehalter an das Schneidgut an.
- Verfahren Sie wie vorher beim „Schneiden“ beschrieben.

Der Restehalter ermöglicht es Ihnen, kleineres Schneidgut wie z.B. Pilze oder Tomaten aufzuschneiden.

30° kippen

Die Kippfunktion eignet sich besonders gut zum Schneiden von Brot, Hartwürsten und Gemüse. Mit der Kippfunktion wird die natürliche Schwerkraft des Schneidgutes zur Zuführung genutzt.

Um das Gerät zu kippen gehen Sie wie folgt vor:

- Drücken Sie den Verriegelungsknopf. Gerät wird entrastet.
- Ziehen Sie mit dem Schwenkhebel das Gerät kraftvoll hoch, bis dieses hörbar einrastet.
- Erst beim hörbaren Einrasten ist das Gerät gesichert.
- Nun können Sie wie unter „Schneiden“ beschrieben fortfahren.
- Nach Beendigung des Schneidvorganges schwenken Sie das Gerät wieder zurück.
- Drehen Sie den Schwenkhebel nach unten.

Durch Drücken auf den hinteren Teil des Profils rastet der Arretierungsbolzen ein.

Reinigung

Reinigen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem weichen, angefeuchteten Tuch. Bei starker Verschmutzung kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.

Werterhalt Messer

Für eine lang anhaltende Schärfe und den Werterhalt Ihres Graef Messers, empfehlen wir Ihnen das Messer regelmäßig zu reinigen, besonders nach dem Aufschneiden von gepökeltem Fleisch bzw. Schinken. Diese enthalten Salze, welche sich, wenn sie sich länger auf der Messeroberfläche befinden, sog. „Flugrost“ bilden können (auch auf „rostfreiem“ Edelstahl). Auch beim Aufschneiden von Schneidgut, welches viel Wasser enthält, z.B. Tomaten oder Gurken, kann sich durch mangelnde oder falsche (zu“nasse“) Reinigung Rost auf der Messeroberfläche bilden.

Daher empfehlen wir Ihnen das Messer direkt nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls etwas Spülmittel zu reinigen. Geben Sie das Messer **niemals** in die Spülmaschine, zum einem aus Gründen der Schärfe-

reduzierung und der Korrosionsbeständigkeit (Salz greift die Messer an) und zum anderen wegen der Sicherheit beim Handhaben des Messers und beim Be- und Entladen der Spülmaschine.

Messerabnahme

Bitte schrauben Sie von Zeit zu Zeit auch einmal das Messer ab und reinigen Sie das Gerät von Innen. Besonders dann, wenn „saftiges“ Schneidgut (Gemüse, Obst, Braten etc.) geschnitten wurden. Behandeln Sie das Messer mit aller Sorgfalt.

- Nehmen Sie den Schlitten ab.
- Drehen Sie die Messerabdeckplatte an dem schwarzen Griff nach oben bis dieser senkrecht über dem Motorkörper steht. Hierbei ist in der Ausgangsposition zunächst der Einrastpunkt zu überwinden.
- Nun können Sie diese durch leichten Druck dagegen, vom Messer weg abnehmen.
- Lösen Sie das Messer indem Sie mit einer Münze die Messerschraube im Uhrzeigersinn drehen.
- Reinigen Sie die Innenseiten des Messers und den schwarzen Ring mit einem feuchten Tuch.
- Fetten Sie die Innenseite des Messers (Messerzahnrad) und den schwarzen Ring mit Vaseline ein. Benutzen Sie weder Speiseöl noch Magarine / Butter, diese verharzen mit der Zeit.
- Einsetzen des Messers erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Schlitten

Um den Schlitten besser zu reinigen, lässt sich dieser von dem Gerät abnehmen.

- Der Schlitten läßt sich durch einfaches seitliches Wegkippen abnehmen.
- Reinigen Sie den Schlitten mit einem feuchten Tuch oder unter fließendem Wasser.

Wichtig: Schlitten **nicht** im Geschirrspüler reinigen!

- Bitte geben Sie einmal im Monat einige Tropfen harzfreies Öl auf die Schlittenführung. Überschüssiges Öl mit einem weichen Baumwolltuch entfernen.

- Zum Einsetzen den Schlitten senkrecht an den Schlittentisch heranführen und die Schlittenführung in die Führungsschiene am Schlittentisch einhaken.
- Danach den Schlitten in die waagerechte Lage auf den Schlittentisch zurückkippen.

Kundendienst

Sollte es vorkommen, dass Ihr Graef-Gerät einen Schaden hat, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Graef-Kundendienst.

Problembehandlung

Problem	Ursache	Lösung
Schlitten ist schwergängig	Schlittenführung verunreinigt	Schlittenführung reinigen
Schleifgeräusche am Messer	Mögliche Lebensmittelrückstände am Messer	Messer, lösen, reinigen und einfetten
Messer ist schwergängig	Messerzahnrad hat kein Fett mehr bzw ist verschmutzt	Das Messer lösen, reinigen und die Innenseite des Messers (Messerzahnrad) und den schwarzen Ring mit Vaseline einfetten.
Betriebsgeräusche nehmen mit zunehmender Nutzung zu	Getriebe ist nicht genügend eingefettet	Das Messer lösen, reinigen und die Innenseite des Messers (Messerzahnrad) und den schwarzen Ring mit Vaseline einfetten.
Das Messer schneidet nicht mehr gut	Das Messer ist stumpf und muss geschärft werden.	Bestellen Sie in unserem Onlineshop haushalt.graef.de/shop den **Messerschärfer D-1002** oder schicken Sie das Messer zum Schärfen ein. Wenden Sie sich bitte vorher an unseren Kundendienst 02932-9703677.

Entsorgung

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektronischen Haushaltsabfall entsorgt werden. Das Symbol auf dem Produkt und in der Gebrauchsanleitung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß Ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

10 Jahre Motorgarantie

Für dieses Produkt übernehmen wir zusätzlich beginnend vom Verkaufsdatum 120 Monate Motorgarantie. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach § 439 ff. BGB-E bleiben von dieser Regelung unberührt. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, vom Garantieanspruch ausgeschlossen. Für Schäden, die durch eine nicht von uns oder eine unserer Vertretungen durchgeführte Reparatur entstehen, ist ein Garantieanspruch ausgeschlossen. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Produkt nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Produkt austauschen.



Gebr. Graef GmbH & Co. KG | Donnerfeld 6 | 59757 Arnsberg

144022 / 050214